Medenjaci (beba)

35 dkg šećera, 25 dkg meda prokuhati, kad je hladno dodati 3/4 kg brašna, 12 dkg oguljenih badema, 1 prašak za pecivo, cimeta, klinčića, limona i nešto sode, 5 dkg citronata i nekoliko žlica ruma. Preko noći da stoji, režu se razne forme i peče kod umjerene vatre.

Medenjaci (Rera)

2 jaja, 2 dl. meda hladnog 4 žlice cukra, 1/2 kg. brašna cimet, 1 žličica soda bikarbona

Torta od jabuka (baka)

1/2 kg šećera kuhati sa 1
čašom bijelog vina i 1/2 kg oguljenih jabuka da se zgusne-
dodati 21 dkg oguljenih
narezanih mandula, 1 dkg.
citronata, korica i sok od
1 limuna, još jednom dobro
da uzavri, ohlađeno nama-
zati u 3 oblatne i staviti
pod prešu.

Zlatni žličnjaci

4 dl. vrhnja 4 žumanjke, 4 dl
brašna, malo soli 4 bjelanjke
snijeg. metne se u ~~maasti~~
namazani ubrus i kuha
3/4 sata. Žlicom se ~~vade~~
reži žličnjaci.

iz gvrice srdelice
Rpt Buzara iz sitne ribice
t. d.

Ribice očistiti po soliti
i metnuti na dašćicu da se ocjede.

Kosati češnjaka peršina brasl od
kruha papra.

Složiti u padelu 1 red ribica
te posipati sa gornjom masom,
toliko redova koliko se ribe ima.

Zaliti uljem dobro i
staviti u rohr dok se
reš ne spece.

Za tim na stol i
jesti ali i zaliti
dobro sa dobrim. —

Bijela pita (burra)

30 dkg brašna
1 jaje
10 dkg margarina
10 – šećera
1 vanilinšećer
malo sode bikarbone

Podijeliti na
30 dkg [illegible] peći

Krema: 10 dkg putera
18 – šećera
3 vel. žlice mlijeka

Dobro izmiješati

l. mlijeka skuhati
3 žlice brašna –
pomiješati sa putrom
i